

Festbuffet A

Kaltes Gurkensüppchen mit frischem Dill

Leichter Blattsalat mit Früchten der Saison
und Mozzarella Bällchen

Brot und Brötchenvariationen
dazu frische Kräuterbutter

Forelle auf Blattspinat
mit Kürbiskernöl
und Risotto mit frischem Pesto

Hähnchenfilets mit Paprikarahm und
Petersilienkartoffeln

Frischer Obstsalat mit Sahne

**Preis pro Person/ ab 10 Personen buchbar
52€**

**Alle Buffets Inkl. Anteil Raummiete
Tischdecken & Papierservietten
Festbuffet**

**Beschallungsanlage mit einem Mikro und
CD-Player, Beamer**

**Getränkepauschale mit Wasser,
Limonaden, Saft, Bier und Hauswein**

Festbuffet B

Feines Kartoffelsüppchen

Frische Salate der Saison
mit Buttermilch-Kräuter-Dressing

Feuriger Rindfleischsalat

Feine Käseauswahl

Brotspezialitäten aus der Backstube mit
hausgemachter Tomatenbutter

Frischer Kartoffelsalat

Uckermärkische Räucherfischplatte

Filetspitzen im Speckmantel auf
Waldpilzrahm

Rindergeschnetztes mit Rotkohl und
Klößen

Kartoffel-Gemüsegratin

Variationen von frischen Früchten

Mousse Stracciatella

**Preis pro Person/ ab 10 Personen buchbar
60€**

Festbuffet C

Kürbiscremesuppe mit gerösteten
Sonnenblumenkernen

Blattsalate der Saison mit zweierlei
Dressing und Croûtons

Baguette vom regionalen Bäcker mit
hausgemachter Kräuterbutter

Rustikales Käsebrett

Schorfheider Wildbraten mit Waldpilzsoße,
Apfelrotkohl und kleine Kartoffelklöße

Kasslerbraten mit Rotweinsoße, Sauerkraut
und gebutterte Rosmarinkartoffeln

Lachstranchen an Rucolatagliatelle
mit frischem Pesto

Gratinierte Paprikaschote mit Couscous-
Füllung

Panierte Käsestangen

Hausgemachte Waldbeerengrütze
mit Vanillesoße

Mascarponecreme mit Mandarinen
und frischer Sahne

**Preis pro Person/ ab 10 Personen buchbar
66€**